

LES PRODUITS REGIONAUX POUR COMMENCER...

BELLE PLANCHE DE CHARCUTERIE DU GRAND CAFE 14.00 €
Viande de bœuf séchée, jambon blanc, saucisson fumé, jambon cru
Grand café cured meat : cured beef, ham, smoked sausage, Savoy cured ham

BELLE PLANCHE DE FROMAGES AFFINES DU GRAND CAFE 13.00 €
Notre sélection de fromages affinés
Mature cheese Platter

LES ENTRÉES

GRATINÉE À L'OIGNON 11.00 €
Mouillettes gratinées au beaufort
Onion soup with beaufort cheese toasted bread

VELOUTE DE POTIMARRON 13.00 €
Fourme d'ambert et amandes effilées, huile de noisette
Velouté of pumpkins, flaked almonds, hazelnuts oil

TATAKI DE BŒUF 14.00 €
Marinade soja/sésame
Beef tataki with soy and sesame marinade

SAINT MARCELLIN RÔTI AU FOUR 14.00 €
Mesclun et jambon de savoie
Roasted cheese Saint Marcellin with mixed salad and Savoy ham

SAUMON FUME 19.00 €
Façon Avocado Toast
Smoked salmon in the Avocado Toast way

Prix net en euros, service compris

FOIE GRAS DE CANARD 19.00 €
Marbré au vin chaud, Poire pochée
Hot wine gelly Foie gras with poached pear

SALADE CAESAR 18.00 €
Sauce au parmesan
Chicken caesar salad, Parmesan sauce

SALADE « GRAND CAFE » 16.00 €
Quinoa, Avocat, Salade, tomates, oignons frits, vinaigrette sésame
"Grand Café" Veggie salad with Quinoa, avocado, green salad, tomatoes, fried onions, sesame vinaigrette

ESCARGOTS DE BOURGOGNE – Les 6 12.00 €
Beurre persillé Les 12 24.00 €
Burgundy Snails, Parsley butter

LE MENU ENFANT 13.50 €

Steak haché/frites ou Pavé de saumon ou Pizza bambino Margarita
Burger steak with French fries or Grilled Salmon or Pizza bambino Margarita

Faisselle ou une boule de glace
Cottage cheese or 1 scoop of ice cream

LES PATES ET RISOTTO

TAGLIATELLES, tomates fraîches, burrata, feuilles de basilic 21.00 €
Tagliatelle pasta with burrata, tomatoes and basil

RISOTTO CREMEUX aux morilles, jus corsé 23.00 €
Creamy risotto with morels, full-bodied juice

LE GRILL *pièces de bœuf Simmental*

LE FAUX-FILET 250g 24.00 €
Sirloin

L'ENTRECÔTE XL avec son beurre persillé 300g 26.00 €
XL Rib steak, parsley butter

LE FAMEUX FILET 190g 32.00 €
tenderloin

LE FILET FACON ROSSINI, 190 38.00 €
Rossini tenderloin,

NOTRE CÔTE DE BŒUF, 1,2 kg / 2 pers. mini 36.00 €/Pers.
Os à moëlle
Prime rib for 2, bone marrow

Sauce maison au choix *homemade sauce*

ÉCHALOTES / 3 POIVRES / JUS CORSÉ / AU BLEU / FOIE GRAS (+5€)
Shallots/ 3 pepper/ full-bodied juice / blue cheese / foie gras (+5€)

Garniture au choix

FRITES SOUFFLÉES / POMMES GRENAILLES / TAGLIATELLES / WOK DE LEGUMES / SALADE VERTE
French fries / Potatoes / tagliatelle pasta / Vegetables wok / Green salad

NOTRE POISSON

CABILLAUD TOM YAM 24.00 €
Riz parfumé
Tom Yam Cod, Fragrant rice

LES PLATS CUISINÉS

QUASI DE VEAU BASSE TEMPERATURE croûte d'estragon et son jus, polenta gratinée <i>Low temperature cooked veal, tarragon crust & the juice, our gratinated Polenta</i>	24.00 €
BALLOTINE DE VOLAILLE FORESTIERE Purée de panais et champignons <i>Chicken ballotine, mashed parsnip, mushrooms</i>	24.00 €
TRAVERS DE PORC THAÏ Wok de légumes <i>Thai pork ribs, vegetables wok</i>	26.00 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU Préparé par nos soins, frites soufflées, salade <i>Homemade prepared beef tartar, French fries and salad</i>	21.00 €
BACON CHEESEBURGER GRAND CAFE Bœuf haché 180g, beaufort, lard paysan, oignons, frites soufflées <i>Cheeseburger with 180g burger steak, beaufort cheese, bacon, onions, French fries</i>	22.00 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE Miel/cumin, semoule citronnée <i>Honey and cumin candied lamb shank with lemon semolina</i>	27.00 €
LA POTEE SAVOYARDE Jarret de cochon alpin, lard fermier, Diot de Savoie fumé, petits légumes <i>Savoyard stew with knucle of pork, smoked bacon, smocked local sausage, vegetable</i>	25.00 €

LES PIZZAS

MARGARITA

Tomate, mozzarella, olives, origan

11.00 €

Tomato, mozzarella cheese, olives, oregano

REGINA

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan

13.00 €

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives, oregano

CHORIZO

Tomate, mozzarella, chorizo, olives, origan

13.00 €

Tomato, mozzarella cheese, chorizo, olives, oregano

SAVOYARDE

Crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, reblochon 14.00 €

Cream, mozzarella, onions, bacon, potatoes, reblochon cheese, oregano

QUATRE FROMAGES

Crème fraîche, mozzarella, reblochon, bleu, chèvre, olives, origan

14.00 €

Cream, mozzarella, reblochon, blue cheese, goat cheese, olives, oregano

TONNO

Tomate, mozzarella, thon, maïs, olives, origan

13.00 €

Tomato, mozzarella, tuna, corn, olives, oregano

VEGGIE

Tomate, mozzarella, champignons, maïs, artichauts, tomates cerises,

14.00 €

Olives, origan

Tomato, mozzarella, mushrooms, corn, artichoke, cherry tomatoes, olives, oregano

LES DESSERTS

ENTREMET PRALINÉ, deux chocolats <i>Praliné dessert with two chocolate</i>	10.00 €
TIRAMISU classique <i>Classic tiramisu</i>	9.00 €
TARTE FINE AUX POMMES <i>Thin apple pie</i>	8.00 €
CRÊME BRULÉE	8.00 €
FONDANT AU CHOCOLAT, glace vanille <i>Hot chocolate cake, vanilla ice cream</i>	10.00 €
FAISSELLE miel/amandes <i>Cottage cheese honey/almond</i>	7.00 €
CAFE OU THE GOURMAND <i>Gourmet platter</i>	11.00 €